

(イメージ)(写真提供:昭恋館よ志のや)

「活かにとは、」

調理される直前まで生きていたズワイガニ又は地元漁港で水揚げされたかにをすぐに浜茹でしたものを差します。

鮮度抜群の活かにはさばくことが難しくプロの料理人だからこそ味わえる旬の料理です。

当カタログでは、

調理する直前まで生きていた「ズワイガニ」の雄を「活かに」と記載しています。
また、水揚げされ、鮮度が高いうちに「浜茹で(漁港で茹でる)」したかにも「活かに」と記載しています。お品書きには、かに料理のメインとなる、ゆでがに・かに刺し・焼がに・かに鍋・かに天ぷら・かに雑炊の中で料理に含まれているものを記載しています。
お品書きに赤字で記載している料理は「活かに」でご提供します。

お凌ぎ	かに棒寿司(前菜同盛り)
お造り	鳥取産 活松葉蟹の洗い 他三種盛り
お椀	蟹射込み蓮餅赤もく仕立てあしらい一式
焼物	鳥取産 活松葉蟹の酒香焼き

(お品書きの一例)

「かにのブランド「タグ付のかに」とは、」

水揚げされる港とその品質を保証するため、それぞれの港を表すタグが付けられています。

当カタログでは、

・山陰、北近畿、北陸の漁港に所属する漁船が水揚げした「ズワイガニ」の雄を「松葉がに」「間人がに」「津居山がに」「越前がに」「加能ガニ」等と記載しています。

タグ付かに ・このマークの付いたプランではタグ付の「活かに」をご提供します。
※調理法などにより提供時はタグをはずしている場合もあります。


(イメージ)©鳥取県

お子様のメニューについて

・こどもA:お子様用にアレンジしたメニューとなり、かに料理内容は特に記載のない限りおとなと同様ではありません。
・こどもB:お子様専用メニューとなり、特に記載のない限り、かに料理の提供はありません。

悪天候等による漁の都合により、他の漁港で水揚げされた活かに(タグが異なります。)を使用する場合があります。あらかじめご了承ください。

ここがおすすめ。JTBのかに旅行

かにをお好みにあわせて調理します。

お客様のお好みでかにの調理法をお選びいただける施設をご用意しました。詳しくは各お宿のおしながきをご覧ください。

かにをお好みにあわせて調理できます

おひとりずつ かにをお好みにあわせて調理できます

席前料理

下記記載のあるお宿は、調理人又は係りが目の前で調理します。詳しくは各お宿のおしながきをご覧ください。

(例)

椀物	西村屋特製松葉かに擂り流し
向付	活かに刺身
焼着	席前 活焼かに(炭火焼/目の前でお焼きします。)
台物	活かにすき鍋

夕食はかに少量プランもあります。

夕食の量が多くて食べ切れないというご心配もありません。かに料理を減らし、少量でも質にこだわったかに料理をお選びいただける施設をご用意しました。詳しくは各お宿のおしながきをご覧ください。

かに少量

共通のご案内 連泊の場合、2泊目以降の食事内容はカタログ記載内容と異なる場合があります。2泊目以降もかに料理をご希望の場合は、現地にお問合せください。

当カタログにて JR利用プランをご検討のお客様へ

※一部異なる区間があります。詳しくは、販売店係員へご確認ください。

JTB MySTYLE

ここが変わりました!
●JRのきっぷが、駅の指定席券売機で発券・受取可能に!
つまり… ★郵送で送られてきたきっぷが不在で受取れない…
★きっぷ受取で店舗へ再来店…
という手間がなくなります!

●日程表がお客様のスマートフォン・パソコンでご確認可能に!
つまり… 紙の日程表を持っていかなくてもご旅行へご出発可能に!

ご出発までの流れ

STEP 1 店舗でスタッフにご相談いただきながらお申込
取引条件説明書をもとに申込内容を確認させていただきます。

STEP 2 JTBホームページでご旅行内容を確認
スマートフォンはこちらを読み込み確認できます。

STEP 3 駅の指定席券売機で最終旅程表に記載の二次元バーコードをかざして発券!


(イメージ)

※詳細は販売店係員又はJTBホームページにてご確認ください。